

Som Tam and Tom Yam Kung : **สื่อสารเรื่องอาหารไทยด้วยภาษาอังกฤษ**

รองศาสตราจารย์ ดร. พรพิมล เสนะวงศ์*

อาหารไทยมีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบในหมู่ชาวต่างประเทศ จึงทำให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศเพื่อพหุมีการเปิดร้านอาหารไทยในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ รัฐบาลเองก็ให้การสนับสนุนการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศและตั้งเป้าว่าจะสนับสนุนภาคเอกชนให้เปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศได้ครบ 20,000 ร้านภายในปี 2551 การสนับสนุนให้ภาคเอกชนเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศไม่เพียงแต่เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงและวัฒนธรรมของประเทศไทยเท่านั้น ยังเป็นการส่งเสริมอุตสาหกรรมและธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย เช่น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อุตสาหกรรมและธุรกิจการผลิตและการส่งออกที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย เช่น อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุง เครื่องเทศต่าง ๆ ฯลฯ ซึ่งเป็นธุรกิจที่นำรายได้เข้าประเทศเป็นจำนวนมาก และยังช่วยให้คนไทยอีกเป็นจำนวนมากมีงานทำมีรายได้อีกด้วย นับตั้งแต่เกษตรกร พ่อค้าที่รับซื้อผลิตผลทางการเกษตร ลูกจ้าง คนงาน ผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารและขนส่ง ไปจนถึงพ่อครัวแม่ครัวของร้านอาหารและ พนักงานเสิร์ฟ ความพร้อมในการประกอบอุตสาหกรรมและทำธุรกิจด้านอาหาร ความชำนาญในการทำอาหาร หรือเงินทุนเป็นสิ่งที่รัฐบาลสนับสนุนอยู่แล้วเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย แต่สิ่งที่ประเทศเรายังขาดแคลนอยู่มากคือบุคลากรที่ทำงานในร้านอาหารในระดับพ่อครัว แม่ครัว และพนักงานในครัว ที่มีความรู้ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานตลอดจนการอยู่อาศัยในต่างประเทศ รัฐบาลได้เล็งเห็นความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาความรู้ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษของบุคลากรกลุ่มนี้ และถือเป็นบุคลากรกลุ่มหนึ่งในจำนวนหกกลุ่มที่จำเป็นต้องได้รับ

* อาจารย์ประจำภาควิชาภาษาตะวันตก คณะโบราณคดี

การพัฒนาความรู้ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษอย่างเร่งด่วน บุคลากรทั้งหกกลุ่มนี้ประกอบด้วยบุคลากรที่ทำงานในด้านการท่องเที่ยว อาหาร แฟชั่น วิทยาศาสตร์ สุขภาพ การประกอบรถยนต์ และ ข้อมูลสารสนเทศ ทั้งนี้เพราะรัฐบาลมีเป้าหมายผลักดันให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของอุตสาหกรรม ธุรกิจและบริการดังกล่าวในนามของ Thai Kitchen World Cuisine, Medical Hub, Capital of Spa, Bangkok Fashion City และ Detroit of Asia ปัญหาเรื่องของความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษของบุคลากรในด้านอาหารนี้เป็นปัญหาของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภายในประเทศด้วยเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของร้านที่ต้องทำรายการอาหารเป็นภาษาอังกฤษ มัคคุเทศก์ที่ต้องอธิบายให้ชาวต่างประเทศเข้าใจถึงอาหารประเภทต่าง ๆ เครื่องปรุง รสชาติ วิธีรับประทาน หรือพนักงานเสิร์ฟที่ต้องรับคำสั่งของลูกค้าชาวต่างประเทศหรือแนะนำอาหารที่ลูกค้าควรสั่ง เป็นต้น ต่างก็ต้องใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับลูกค้าเป็นส่วนใหญ่ ในขอบเขตที่เล็กลงมาอีกเราจะเห็นว่าในปัจจุบันในย่านที่มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศพักอยู่หรือผ่านไปมาจะมีรถเข็นและหาบเร่ขายอาหารไทยที่ทานง่ายอร่อยและราคาถูก เช่น ข้าวกะเพราไข่ดาว ข้าวไข่เจียว ข้าวเหนียวหมูบึ่ง ขายอยู่ทั่วไปและผู้ประกอบการขนาดเล็กเหล่านี้ก็พยายามเชิญชวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้มาเป็นลูกค้าด้วยการเขียนป้ายรายการอาหารเป็นภาษาอังกฤษ แต่บางครั้งเราจะพบว่าภาษาที่ใช้อาจไม่สื่อความหมายอย่างที่ต้องการ ผู้เขียนเคยเห็นหาบเร่เจ้าหนึ่งที่ขายข้าวเหนียวเนื้อบึ่งเสียบไม้ในย่านที่มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศผ่านไปมาจำนวนมาก เขียนป้ายภาษาอังกฤษติดไว้ว่า beef grill ซึ่งเป็นการเรียงคำภาษาอังกฤษที่ไม่ถูกต้องกับความหมายที่ต้องการจะสื่อ และรูปแบบทางไวยากรณ์ก็ยังไม่ถูก น่าจะเป็น grilled beef มากกว่า แต่อย่างน้อยการมีป้ายเป็นภาษาอังกฤษก็จะเป็นโอกาสที่จะสื่อให้ชาวต่างประเทศทราบว่าขายอะไรและอาจมีโอกาสนายินค้าของตัวเองได้ด้วย บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการบริการนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในระดับต่าง ๆ สื่อสารกับชาวต่างประเทศเป็นภาษาอังกฤษได้ในเรื่องของอาหารไทย เช่น บอกชื่ออาหารหรือเขียนชื่ออาหารในรายการอาหาร บอกชื่อเครื่องปรุง อธิบายกระบวนการปรุง แนะนำอาหารและรสชาติ ฯลฯ

ชื่ออาหาร

อาหารไทยหลายชนิดเป็นที่รู้จักแพร่หลายในหมู่นักท่องเที่ยวต่างประเทศ และเมื่อบอกชื่อเป็นภาษาไทย เช่น “ต้มยำกุ้ง” ชาวต่างประเทศจะเข้าใจดีว่าหมายถึงอาหารอะไร ดังนั้น หากจะใช้ชื่อภาษาไทยก็น่าจะเป็นที่เข้าใจกัน หรืออาจใช้ชื่อภาษาไทยควบกับภาษาอังกฤษในรายการอาหาร เช่น *Tom Yam Kung* (Hot and Sour Prawn Soup) การเขียนคำภาษาไทยโดยใช้ตัวอักษรโรมันควรยึดหลักเกณฑ์การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมันแบบถ่ายเสียงของราชบัณฑิตยสถาน ทั้งนี้เพื่อให้ชาวต่างประเทศเข้าใจตรงกันว่าชื่อนี้หมายถึงอาหารอะไร หนังสือตำราอาหารไทยที่เขียนเป็นภาษาอังกฤษแต่ละเล่มมีการถ่ายทอดชื่อ “ต้มยำกุ้ง” เป็นอักษรโรมันแตกต่างกันออกไป เช่น *Tom Yaam Goong*, *Tom Yam Goong* และ *Tom Yum Goong* เช่นเดียวกับชื่อภาพยนตร์ไทยที่โด่งดังไปทั่วโลก ถ้ายึดหลักการถ่ายทอดเสียงชื่ออาหารไทยตามหลักเกณฑ์การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมันแบบถ่ายเสียงของราชบัณฑิตยสถานจะทำให้ชื่ออาหารไทยเป็นที่รู้จักในภาษาเขียนในรูปแบบเดียวกัน และจะทำให้คำภาษาไทยบางคำที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เช่นเดียวกับการที่ผู้พูดภาษาอังกฤษรู้จักคำว่า *satay*, *chutney*, *curry*, *wonton* และอื่น ๆ อีกหลายคำที่มาจากอาหารของคนในทวีปเอเชีย

อาหารไทยบางอย่างเป็นที่รู้จักในชื่อภาษาอังกฤษ ดังนั้น เมื่อบอกชื่อภาษาอังกฤษก็จะเป็นที่เข้าใจตรงกันว่าหมายถึงอะไร เช่น *fried Thai noodles* หมายถึง “ผัดไทย” หรือ *crispy rice noodles* หมายถึง “หมี่กรอบ” เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารที่คนไทยรับประทานหลายอย่างได้รับเอามาจากอาหารต่างชาติ เช่น อาหารจีน อาหารเหล่านี้มีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษที่เป็นรู้จักแพร่หลายอยู่แล้วในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เช่น

sweet and sour pork	หมูผัดเปรี้ยวหวาน
beef in oyster sauce	เนื้อผัดน้ำมันหอย

ดังนั้น เมื่อใช้ชื่อภาษาอังกฤษเหล่านี้ชาวต่างประเทศที่คุ้นเคยกับอาหารจีน ก็จะสามารถเข้าใจได้ว่าหมายถึงอาหารอะไร

แต่ยังมีอาหารไทยอีกหลายอย่างที่ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ดังนั้น ในการ

บอกชื่อหรือเรียกชื่ออาหารเหล่านี้เป็นภาษาอังกฤษจึงจำเป็นต้องให้ข้อมูลว่าอาหารนั้นปรุงอย่างไร และประกอบด้วยเครื่องปรุงหลักอะไรเพื่อให้ผู้ที่ไม่คุ้นเคยได้เข้าใจว่าอาหารจานนั้นประกอบด้วยอะไรบ้าง ตัวอย่างเช่น

fried eggs with ground pork	ไข่เจียวหมูสับ
fried chicken with cashew nuts	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

fried เป็นคำที่บอกกรรมวิธีการปรุง ส่วน egg, ground pork, chicken, cashew nuts เป็นเครื่องปรุงหลักของอาหารนั้นๆ

ศัพท์ที่ใช้ในการบอกกรรมวิธีการปรุงอาหารมีรูปเป็น verb เช่น

ผัด	stir-fry
ทอด หรือ เจียว	fry
ทอดโดยใช้น้ำมันมาก	deep fry
นึ่ง	steam
ต้ม	boil
ปิ้ง ย่าง หรือ อบ	grill, roast, broil

แต่เมื่อนำมาใช้ในการเรียกชื่ออาหาร เราจะใช้รูปที่เป็น past participle และใช้ขยาย noun จึงทำหน้าที่เช่นเดียวกับ adjective ศัพท์บางคำเช่น roast มีรูป verb และ adjective เหมือนกัน บางกรณีจึงใช้ roast ได้เลย เช่น roast beef ส่วนอาหารที่มีลักษณะของการผัด ทอด และทอดด้วยน้ำมันมากๆ มักจะใช้คำรวมว่า fried เช่น

ข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง	fried baby corn with shrimp
ผัดกะเพราไก่	fried chicken with basil
ผัดไทย	fried Thai noodles
ผัดวุ้นเส้น	fried glass noodles
ทอดมัน	fried fish cakes
ข้าวผัด	fried rice

ในชื่ออาหารบางอย่างยังมีคำที่แสดงถึงกรรมวิธีถนอมอาหารที่อยู่ในรูปของ past participle ด้วย เช่น

ตากแห้ง	dried	เช่น	dried mushrooms, dried chilli, dried fish
(ทำ) เค็ม	salted	เช่น	ไข่เค็ม salted egg, ปลาเค็ม salted fish
ดอง	pickled	เช่น	ผักดอง pickled vegetables
หมัก	fermented	เช่น	ปลาร้า fermented fish
รมควัน	smoked	เช่น	ปลากรอบรมควัน smoked fish

เครื่องปรุงอาหารไทยบางอย่างจะมีลักษณะใกล้เคียง หรือคล้ายคลึงกับเครื่องปรุงอาหารที่มีชื่อเรียกที่ผู้พูดภาษาอังกฤษเข้าใจหรือคุ้นเคยอยู่แล้วแม้จะไม่ใช้ภาษาอังกฤษ ก็สามารถเทียบเคียงจากชื่อที่มีอยู่แล้วนั้นได้ เช่น วุ้นเส้นซึ่งมีขนาดเล็กเช่นเดียวกับ vermicelli เส้น pasta ขนาดเล็กของอิตาลี จึงมีผู้เรียกวุ้นเส้นว่า vermicelli หรือเรียกว่า glass noodles ตามลักษณะของเส้นที่ใส หรือเรียกว่า bean thread เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาทำวุ้นเส้นคือแป้งที่ได้มาจากถั่วเขียวหรือที่เรียกว่าแป้งถั่ว ปกติแล้วคำว่า noodles ในภาษาอังกฤษหมายถึงอาหารที่เป็นเส้นทำจากแป้งสาลีและไม่ได้มีหลายขนาด แต่อาหารไทยหรืออาหารเอเชียมีอาหารที่ทำจากแป้งหลายชนิด มีเส้นหลายขนาด และมีชื่อเรียกต่างกันออกไป เช่น เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ เส้นเซี่ยงไฮ้ วุ้นเส้น บะหมี่ ขนมหุ้น ฯลฯ ดังนั้น เมื่อต้องการจะแสดงให้เห็นความแตกต่างในภาษาอังกฤษจึงต้องใช้วิธีขยายความคำว่า noodles เช่น flat noodles, rice noodles, glass noodles, egg noodles หรือ wheat noodles ซึ่งบางครั้งแม้จะขยายความแล้วก็ยังอาจจะไม่สามารถจำแนกความแตกต่างได้ เช่น เส้นหมี่ และ ขนมหุ้นต่างก็เรียกได้ว่า rice noodles ทั้งสองชนิด

อาหารไทยหลายชนิดมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารต่างชาติที่มีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษอยู่แล้วก็สามารถอนุโลมใช้ชื่อภาษาอังกฤษนั้นได้ เช่น salad ซึ่งหมายถึงอาหารที่ประกอบด้วยผักเป็นส่วนใหญ่คละเคล้ากับน้ำปรุงรส ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารไทยประเภทยำสามารถนำมาใช้เรียกอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า หรือ น้ำตก ได้ เช่น

ส้มตำ	papaya salad
ยำมะเขือยาว	roasted eggplant salad

soup หมายถึงอาหารที่มีน้ำซุป เนื้อสัตว์ และผัก ใช้เรียกอาหารไทยประเภท ต้ม ต้มยำ

และ แกงจืด ได้ เช่น

แกงจืดแตงกวายัดไส้	stuffed cucumber soup
ต้มข่าไก่	chicken and galangal in coconut soup

curry ในภาษาอังกฤษหมายถึงอาหารที่ปรุงโดยใส่ผงกะหรี่ แต่เมื่อนำคำนี้มาใช้กับอาหารไทยจะหมายถึงอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องแกง น้ำ หรือน้ำกะทิ ผัก และเนื้อสัตว์ เช่น

แกงเขียวหวานไก่	green chicken curry
-----------------	---------------------

sauce หมายถึงน้ำปรุงรสและเครื่องชูรสต่าง ๆ เช่น น้ำปลา น้ำซีอิ้ว น้ำจิ้ม น้ำพริก เช่น

น้ำปลา	fish sauce
น้ำซีอิ้ว	soy sauce
น้ำจิ้มสะเต๊ะ	peanut sauce
น้ำพริกปลาทุ	fried mackerel with shrimp paste sauce
น้ำจิ้มบ๊วยเจีย	plum sauce

กรรมวิธีในการประกอบอาหาร

นอกเหนือจากการบอกชื่ออาหารเป็นภาษาอังกฤษหรือทำรายการอาหารเป็นภาษาอังกฤษแล้ว ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการด้านอาหารแก่ชาวต่างประเทศจะต้องสามารถอธิบายให้ลูกค้าชาวต่างประเทศเข้าใจได้ว่าอาหารที่เขาสั่งหรือที่เขารับประทานนั้นมีขั้นตอน วิธีการเตรียมและการปรุงอย่างไร ตัวอย่างศัพท์ที่ใช้ในการอธิบายวิธีการเตรียมหรือการปรุงอาหารซึ่งเป็น verb มีดังต่อไปนี้

ขูด (มะพร้าว)	scrape, grate
คน, กวน	stir
คั้น, บีบ	squeeze
เคี่ยว, ตุ่น	simmer
ฉีกหรือขูดเป็นชิ้นหรือเส้นเล็ก ๆ	shred
ชักไส้กุ้ง	devein

แช่น้ำ	soak
ซอย, สับ	mince, chop up, slice finely
ต้ม	boil
ตำ หรือ โขลก	pound
ตีไข่	whisk
แต่งหน้า, ประดับ, โรยหน้า	garnish, sprinkle
เทน้ำทิ้ง, ทำให้สะเด็ดน้ำ	drain
นึ่ง	steam
บด	grind; mince
บุบ หรือ ขุบ (กระเทียม)	crush
ปอก	peel
ปอกเปลือกกุ้ง	shell
ผัด, ทอด	fry
ลวก	blanch
ล้าง	wash, rinse, clean
แล่	slice, carve
สับ	chop
หมัก (ด้วยเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส)	marinate
หมัก (ให้เกิดการย่อยสลาย)	ferment
หั่น, ตัด	cut, cut up
หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	dice
อบ, ปิ้ง, ย่าง	grill, roast, broil

หากต้องการกล่าวถึงเครื่องปรุงอาหารหรืออาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีการเตรียมหรือการปรุงบางอย่างแล้ว จะใช้รูปคำที่เป็น past participle ของศัพท์ที่กล่าวถึงข้างบนนี้กับเครื่องปรุงอาหารนั้น ๆ เช่น roast beef, grated coconut, grilled fish เป็นต้น

ในการอธิบายขั้นตอนในการปรุงอาหารจะใช้ประโยคที่เป็น imperative ซึ่งโดยรูปแบบจะเป็นประโยคที่ละประธาน you เอาไว้ ดังนั้น ประโยคเหล่านี้จึงขึ้นต้นด้วย

verb เลย ตัวอย่างเช่นเราอาจให้คำอธิบายขั้นตอนในการทำ “ส้มตำ” (papaya salad) ได้ดังต่อไปนี้

First of all, peel a green papaya and rinse thoroughly. Hold the papaya lengthwise in one hand and chop at random on one side and slice finely to produce shredded papaya. Alternate between chopping and slicing until reaching the core of the papaya. Rotate it to the other side and repeat the process until all the papaya is shredded. Pound garlic, dried shrimps and chillies in a mortar. Then add some cherry tomatoes and string beans and pound lightly. Pungent ingredients such as salted crabs or fermented fish are commonly added to the mixture at this stage to enhance flavour. Add palm sugar, lime juice and fish sauce to taste. Finally, add shredded green papaya to the mixture and mix well using the pestle.

เครื่องปรุงอาหาร

เครื่องปรุงหลักของอาหารโดยทั่วไปคือเนื้อสัตว์ พืชผัก และผลไม้ต่างๆ เครื่องปรุงหลักเหล่านี้มีอยู่มากมายจนไม่สามารถจะนำมากล่าวถึงในที่นี้ให้หมดได้ นอกจากนี้เนื้อสัตว์ พืชผัก ผลไม้แล้ว อาหารไทยยังมีสมุนไพร (herbs) และเครื่องเทศ (spices) เป็นส่วนประกอบ แม้จะไม่ใช่เครื่องปรุงหลัก แต่สมุนไพรและเครื่องเทศก็เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้อาหารมีกลิ่นและรสสมบูรณ์เป็นอาหารไทย ดังนั้น ในการอธิบายกระบวนการปรุงอาหารจึงต้องกล่าวถึงสมุนไพรและเครื่องเทศเหล่านี้ด้วย จึงต้องทราบว่าชื่อสมุนไพรและเครื่องเทศเหล่านี้เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่าอะไร พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ได้ให้ความหมายของคำว่าสมุนไพรและเครื่องเทศไว้ดังนี้ “สมุนไพร” หมายถึง “ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช สัตว์ และแร่ธาตุที่ใช้เป็นยาหรือผสมกับสารอื่นตามตำรับยา เพื่อบำบัดโรค บำรุงร่างกายหรือใช้เป็นยาพิษ เช่น กระเทียม น้ำผึ้ง รากดิน (ไส้เดือน) เขากวางอ่อน ก้ามกั้ง ยางน่อง โล่ติ่น” ส่วน “เครื่องเทศ” หมายถึง “ของหอมฉุนและเผ็ดร้อนที่ได้มาจากพืชโดยมากมาจากต่างประเทศสำหรับใช้ทำยาไทยและปรุงอาหาร เช่น ลูกผักชี ยี่ห่วย” ตัวอย่างของสมุนไพรที่พบในอาหารไทยโดยทั่วไปมีชื่อเรียกเป็นภาษาอังกฤษดังนี้

กระชาย	lesser ginger, tropical crocus
กระเทียม	garlic
กะเพรา	basil, holy basil
เก็กฮวย	chrysanthemum
ขมิ้น	turmeric
ขมิ้นขาว	white turmeric
ข่า	galangal
ขิง	ginger
ตะไคร้	lemon grass
เตย	pandanus
ใบบัวบก	pennywort
มะกรูด	kaffir lime
มะขาม	tamarind
มะขามแขก	senna
มะตูม	bael fruit
แมงลัก	basil, hoary basil, hairy basil
สะระแหน่	pepper mint
โหระพา	basil, sweet basil

เครื่องเทศซึ่งส่วนมากเป็นส่วนประกอบของน้ำพริกแกงมีดังต่อไปนี้

กานพลู	cloves
ดอกจันทน์	mace
ใบกระวาน	bay leaf
โป๊ยกั๊ก	star anise
พริกไทย	pepper
พริกไทยดำ	black pepper
เมล็ดพริกไทยอ่อน	young peppercorns
ยี่หร่า	cumin

ลูกกระวาน	cardamom
ลูกจันทน์	nutmeg
ลูกผักชี	coriander seeds
ลูกยี่ห่วย	caraway seeds
อบเชย	cinnamon

พืชผักผลไม้หรือสมุนไพรแต่ละชนิดที่ใช้ในการปรุงอาหารอาจจะไม่ได้ใช้ทุกส่วน บางชนิดอาจใช้ใบ บางชนิดอาจใช้ดอก หรือ เมล็ด ดังนั้น จึงต้องระบุว่าในการปรุงอาหารจานนั้นจะต้องใช้ส่วนใดของพืช จึงต้องใช้คำต่อไปนี้ประกอบกับชื่อพืชผักผลไม้หรือสมุนไพร

ดอก	flower, blossom
ต้น, ก้าน	stalk
น้ำ (ผักหรือผลไม้)	juice
เนื้อ	pulp
ใบ	leaf
ฝัก (ถั่ว)	pod
เมล็ด	seed
รวงข้าว หรือ ฝักข้าวโพด	ear (of rice, of corn)
ยอด	sprig, tip, shoot
หน่อหรือต้นอ่อน	shoot, sprout
หัวหรือราก	root

ตัวอย่างเช่น เช่น รากผักชี coriander roots, ใบเตย pandanus leaves, หัวปลี banana flower, หน่อไม้ bamboo shoot, ยอดมะพร้าว coconut palm tip หรือ น้ำมะขามเปียก tamarind juice เป็นต้น นอกจากนี้ เปลือกของพืชบางชนิดก็ถูกนำมาใช้ในการปรุงอาหารด้วย เช่น เปลือกส้ม เปลือกมะกรูด ที่เราเรียกว่า ผิวส้ม ผิวมะกรูด ในภาษาอังกฤษมีคำที่ใช้เรียกเปลือกหรือผิวของพืชผักหลายคำด้วยกัน แต่การจะเลือกใช้คำใดขึ้นอยู่กับลักษณะของเปลือกของพืชประเภทนั้น skin เป็นคำกลางๆ ใช้เรียกเปลือกโดยทั่วไป shell ใช้เรียกเปลือกผลไม้ที่แข็ง เช่น เปลือกมะพร้าว เปลือกทุเรียน เปลือก

ลูกนัทต่างๆ rind ใช้เรียกเปลือกที่หนาและอาจจะแข็งแต่ไม่แข็งเท่า shell เช่น เปลือกแตงโม เปลือกมังคุด และคำว่า rind นี้ใช้เรียกหนังหมูด้วย ดังนั้น “แคบหมู” จึงเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า fried pork rind ส่วนเปลือกเมล็ดธัญพืช เช่น ข้าว เรียกว่า husk

รสชาติและลักษณะของอาหาร

อาหารแต่ละจานมีรสชาติและลักษณะที่แตกต่างกันออกไป ผู้ที่ต้องสื่อสารกับชาวต่างประเทศจะต้องสามารถชี้แนะหรือแนะนำได้ว่าอาหารที่เขาจะสั่งหรือจะรับประทานจะมีรสชาติหรือลักษณะเช่นไร ตัวอย่างศัพท์ที่เกี่ยวกับรสชาติและลักษณะของอาหารมีดังต่อไปนี้

กรอบ	crispy, crunchy
กลมกล่อม	just right, perfect
ข้น, แก่/ใส, อ่อน (ใช้กับขา, กาแฟ)	strong/weak
ข้น/ใส (ใช้กับน้ำซุป, น้ำแกง)	thick/clear
ขม, ขื่น, ฝาด, เผื่อน	bitter
เค็ม	salty
จืดชืด	bland, dull, flat, tasteless, insipid
ฉ่ำ	juicy
แฉะ	soggy
แข็ง (เก่าเก็บ)	stale
ดิบ (ยังไม่แก่)	unripe, green
ดิบ (ยังไม่ได้ทำให้สุกด้วยความร้อน)	uncooked, raw
น่าทาน, ยั่วน้ำลาย	mouth-watering, appetizing
นุ่ม	tender
เน่า	rotten
บูด, เหม็นเปรี้ยว	rancid
เปรี้ยว	sour
เผ็ด	hot
มัน (มีไขมันหรือน้ำมันมาก)	oily, fattening

มีกลิ่น/รสของเครื่องเทศจัด	spicy
มีกลิ่น/รสของพริกไทยจัด	peppery
รสจัด (มีรสมีชาติ)	tasty
หวาน	sweet
หอม (น้ำรับประทาน)	aromatic, good-smelling
เหนียว	tough
อร่อย, แซ่บ	delicious, delicious, delectable, tasty, appetizing

ข้าวและอาหารที่ปรุงจากข้าว

ไทยเป็นประเทศที่ปลูกข้าวและคนไทยรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก เรามีข้าวหลายชนิด และมีอาหารที่ทำจากข้าวมากมายทั้งอาหารคาวและอาหารหวานโดยที่อาหารเหล่านี้อาจไม่มีในวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษาอังกฤษ เมื่อจะต้องถ่ายทอดชื่ออาหารเหล่านี้เป็นภาษาอังกฤษจึงต้องใช้วิธีเทียบเคียงจากสิ่งที่ใกล้เคียงกันและมีคำเรียกขานอยู่แล้วในภาษาอังกฤษ หรือใช้หลักการที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นเป็นหลัก คือบอกกรรมวิธีในการปรุงและเครื่องปรุงหลักในชื่ออาหาร ตัวอย่างชื่อข้าวประเภทต่าง ๆ และอาหารที่ทำจากข้าวมีดังนี้

ข้าวกล้อง	unpolished rice, brown rice
ข้าวเกรียบ	rice crisps
ข้าวเกรียบปากหม้อ	rice skin dumpling
ข้าวแกง	rice topped with curry
ข้าวแช่	rice in scented ice water with accompanying dishes
ข้าวซ้อมมือ	hand-milled rice
ข้าวซอย	rice noodles in curry soup
ข้าวต้ม	soft-boiled rice, rice porridge, rice gruel, congee

ข้าวต้มมัด, ข้าวต้มมัด	steamed glutinous rice wrapped in banana leaves
ข้าวตอก	popped rice
ข้าวตัง	rice crackers
ข้าวตังหน้าตั้ง	rice crackers with pork dip
ข้าวตาก	dried cooked rice
ข้าวตู	ground dried rice cakes
ข้าวแต่น (นางเล็ด)	rice crackers topped with caramel
ข้าวเบือ (ข้าวคั่ว)	pounded roasted rice
ข้าวเปลือก	unhusked/unmilled rice
ข้าวมัน	coconut rice
ข้าวมันไก่	(Hainanese) chicken rice
ข้าวเม่า	flattened rice kernels
ข้าวเม่าทอด	deep fried whole bananas in coconut and rice kernel batter
ข้าวยา	rice salad
ข้าวสาร	uncooked rice
ข้าวสุก	cooked rice
ข้าวหมกไก่	saffron rice with chicken
ข้าวหมาก	sweet fermented glutinous rice
ข้าวหลาม	glutinous rice roasted in bamboo
ข้าวหอมมะลิ	jasmine rice, fragrant rice
ข้าวเหนียว	sticky rice, glutinous rice
ปลายข้าว	broken rice

ตัวอย่างชื่ออาหารประเภทต่าง ๆ

เราสามารถจัดแบ่งประเภทของอาหารไทยออกเป็นกลุ่มตามศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้เรียกชื่ออาหารได้ดังนี้

1. แกง แกงจืด ต้ม ตุ่น (soup and curry)

ต้มยำกุ้ง	hot and sour prawn soup
แกงจืดมะระยัดไส้	stuffed bitter melon soup
เปิดตุ๋นมะนาวดอง	duck and pickled lemon soup
แกงเผ็ดเปิดย่าง	roast duck curry
แกงส้มปลาช่อน	tamarind-flavoured fish curry
ห่อหมกปลา	steamed fish curry

2. ทอด ผัด (fry)

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย	fried prawn with garlic and black pepper
ไก่ผัดกะเพรา	fried chicken with basil
ผัดพริกขิงไก่	stir-fried ginger chicken
ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง	sweet and sour prawns

3. ยำ ลาบ พล่า น้ำตก (salad)

ยำถั่วพู	spicy salad of winged beans and shrimps
ส้มตำ	papaya salad
ลาบปลาดุก	spicy catfish salad

4. นึ่ง อบ (steam)

ปลาึ่งมะนาว	steamed whole fish with lemon and chilli
หอยแมลงภู่ออบหม้อดิน	steamed mussels with lime leaves and galangal

5. ย่าง ปิ้ง เผา (grill, roast, broil, barbecue)

หมูย่าง หมูแดง	roast pork, barbecued pork
ปลาเผา	grilled (broiled) whole fish

6. อาหารจานเดียว (one-dish meal)

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ	noodles with ground beef
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	stir-fried noodles in black bean sauce
ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	fried Thai noodles

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าไก่	fried noodles with chicken, vegetables and gravy
เกี๊ยวน้ำ	wonton soup
ขนมจีนซาวน้ำ	rice noodles in coconut sauce with pineapple
ขนมจีนน้ำเงี้ยว	rice noodles in curry sauce with pork spare ribs
ขนมจีนน้ำพริก	rice noodles in sweet curry sauce
ขนมจีนน้ำยา	rice noodles in fish curry sauce
ข้าวต้มกุ้ง	rice porridge with shrimp, soft-boiled rice with shrimp
ข้าวหมูแดง	barbecued pork with rice

7. ของหวาน (desserts)

กล้วยบวชชี	banana in coconut milk
ขนมหม้อแกง	baked bean and custard pudding
ข้าวเหนียวเปียกลำไย	sticky rice pudding with longan
ข้าวเหนียวมะม่วง	sweet sticky rice with mango
สังขยาฟักทอง	steamed whole pumpkin with custard
สาหร่ายเปียก	tapioca pudding

การแนะนำอาหารให้กับชาวต่างประเทศ

ผู้ที่มีหน้าที่ให้บริการชาวต่างประเทศ เช่น มัคคุเทศก์ หรือ พนักงานเสิร์ฟอาหาร อาจจะต้องถามว่าลูกค้าจะสั่งอาหารอะไรหรือประสงค์จะรับประทานอาหารอะไร เช่น

What would you like (to have/to start with)?

What would you like for (an appetizer, dessert, etc.)?

What would you like to drink?

What would you like to order?

และอาจช่วยแนะนำอาหารบางอย่างให้โดยใช้ประโยคต่อไปนี้ เช่น

I'd recommend

Perhaps you should start with

How about ?

Would you like to try ?

เช่น แนะนำ "ข้าวตังหน้าตั้ง" เป็นของว่าง

I'd recommend crispy rice crackers with pork dip for an appetizer. หรือ

Would you like to try crispy rice crackers with pork dip for an appetizer?

นอกจากนี้ อาจจะต้องตอบคำถามที่ชาวต่างประเทศอาจจะถามเกี่ยวกับเครื่องปรุง
กระบวนการปรุง รสชาติของอาหารชนิดนั้น ตลอดจนวิธีรับประทาน ดังต่อไปนี้ เช่น

What are the ingredients?

What is it made of?

What's in it?

What does it contain?

How do you cook green curry chicken?

What does it taste like?

How do you eat it?

เราอาจจะตอบคำถามต่างๆ ในลักษณะเดียวกับคำถามข้างบนนี้เกี่ยวกับ "แกงเขียว
หวาน" ได้ดังนี้

Heat thick coconut milk and add green curry paste. Stir until the coconut milk mixes well with the paste. Add shredded chicken breast and stir until the chicken is half-cooked. Add thin coconut milk, eggplants and season with fish sauce and sugar. Let the curry boil until the chicken is cooked then sprinkle it with sliced pieces of green and red chillies and basil leaves. It's now ready to be served. We usually have it with rice together with other dishes.

ผู้ที่มีหน้าที่ให้บริการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสามารถทำให้ชาวต่างประเทศรู้จักอาหารไทยดีขึ้นด้วยการให้ข้อมูลในเรื่องของอาหารไทยให้ถูกต้อง ทำให้ชาวต่างประเทศที่ไม่คุ้นเคยกับอาหารไทยกล้าที่จะลองรับประทาน และเมื่อได้ลองรับประทานแล้วติดใจในรสชาติ อาหารไทยก็จะแพร่หลายไปทั่วโลก ดังนั้น แม้เครื่องปรุง

อาหารจะแตกต่างกันไปบ้างตามสภาพแวดล้อมของแต่ละภูมิภาค แต่การปรุงและรสชาติควรจะมีมาตรฐานใกล้เคียงกัน ชื่ออาหารจานต่างๆ ก็ควรมีมาตรฐานเช่นกันทั้งในภาษาพูดและภาษาเขียนเพื่อที่ชาวต่างประเทศจะคาดหมายได้ว่าหากสั่งอาหารชื่อนี้แล้วจะออกมาเป็นอะไร รสชาติจะเป็นอย่างไร การสื่อสารที่ชัดเจนนอกจากจะเป็นการช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารไทยแล้ว ยังจะนำรายได้จากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมอาหารมาสู่ประเทศอีกด้วย

บทคัดย่อ

**Som Tam and Tom Yam Kung :
สื่อสารเรื่องอาหารไทยด้วยภาษาอังกฤษ**

อาหารไทยมีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบในหมู่ชาวต่างประเทศ จึงทำให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศเฟื่องฟูมีการเปิดร้านอาหารไทยในประเทศต่างๆ ทั่วโลกเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ รัฐบาลเองก็ให้การสนับสนุนการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศและตั้งเป้าว่าจะสนับสนุนภาคเอกชนให้เปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศได้ครบ 20,000 ร้านภายในปี 2551 ความพร้อมในการประกอบอุตสาหกรรมและทำธุรกิจด้านอาหาร ความชำนาญในการทำอาหาร หรือเงินทุนเป็นสิ่งที่รัฐบาลสนับสนุนอยู่แล้วเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย แต่สิ่งที่ประเทศเรายังขาดแคลนอยู่มากคือบุคลากรที่ทำงานในร้านอาหารในระดับพ่อครัว แม่ครัว และพนักงานในครัว ที่มีความรู้ความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานตลอดจนการอยู่อาศัยในต่างประเทศ ปัญหาเรื่องความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษของบุคลากรในด้านอาหารนี้เป็นปัญหาของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภายในประเทศด้วยเช่นกัน บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการบริการนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในระดับต่างๆ สื่อสารกับชาวต่างประเทศเป็นภาษาอังกฤษได้ในเรื่องของอาหารไทย

Abstract

Som Tam and Tom Yam Kung :
Communicating about Thai Food in English

Since Thai food is popular throughout the world, the government is encouraging the private sector to open restaurants abroad as part of an attempt to bring revenue and renown into the country. It is hoped that by the year 2008 there will be 20,000 Thai restaurants operating in different parts of the world. As a consequence, there is currently a great demand for kitchen personnel; i.e. chefs, kitchen hands, etc. who are competent enough in English to be able to work and live abroad. Therefore, there is a need to develop English communication skills to meet this goal. A similar need for the people working in the tourism industry within the country is also felt. This article aims to help them communicate in English about Thai food.